

Tarta de la abuela

- receta tradicional -



Ingredientes

Para un molde de 19 x 27 (x 6 cm de alto):

- 600 ml de leche
- 400 ml de nata para montar (crema para batir)
- 3 yemas de huevo M
- 100 g de azúcar
- 140 g harina fina de maíz (almidón de maíz, Maizena)
- Esencia de vainilla

Cobertura:

- 200 g chocolate negro
- 200 ml nata para montar
- Ralladura de naranja, sirope o licor de fresa

Cocción de la crema: 10 minutos

Enfriado: 4 horas +. 1 hora

Cantidad : 12 postres o personas



1 Forramos el molde con film plástico, dejando un sobrante hacia los lados. Para que no se mueva, humedecemos antes el molde con agua. Repartimos una capa de galletas sobre la base y reservamos.

2 **Crema pastelera:** En un bol batimos las **yemas** con unas varillas, añadimos medio vaso de **leche** y removemos (debe estar a temperatura ambiente, no caliente para que no cuaje los huevos), tamizamos la **Maizena** y mezclamos. Añadimos el resto de la **leche** y removemos. En un cazo a fuego medio ponemos la **nata** y un chorro de **esencia de vainilla**. Añadimos el **azúcar** y removemos hasta que se disuelva. Cuando hierva echamos poco a poco la **mezcla anterior** y cocinamos removiendo hasta que espese. **Vertemos sobre la capa de galletas** y repartimos hasta tener una capa lisa que llegue hasta las esquinas. **Cubrimos con una capa de galleta** y dejamos enfriar 10 minutos antes de tapar con el firm plástico y **dejamos enfriar unas 4 horas en la nevera**, para que coja consistencia.

3 **Cobertura de chocolate:** Ponemos a calentar la **nata** con el licor de **fresa** y la ralladura de **naranja**. Cuando rompa a hervir, añadimos el **chocolate** troceado, apagamos el fuego y removemos hasta que el chocolate quede disuelto. Cuando espese, removemos un minuto más y dejamos que enfrie un poco antes de verter sobre la tarta. Quitamos la tarta de la nevera, retiramos el film plástico y levantamos de uno de los lados para que se suelte del molde. Colocamos encima la fuente de servir, presionamos, y le damos la vuelta. Quitamos el film plástico. Cubrimos los laterales de la tarta con papel de horno, para no manchar la fuente. Vertemos el chocolate, de forma que la cubra totalmente. Le damos un meneito y dejamos que enfríe en la nevera una o dos horas, hasta que endurezca la cobertura.

4 **Decoración:** picamos unas **almendras o cacahuetes garrapiñados**. Cuando la cobertura haya endurecido, cortamos los bordes de la tarta para ponerla bonita. Hacemos unos cortes deslizando el cuchillo desde una punta a la otra. Agarramos la fuente y el papel de horno que le corresponda, para que no se muevan. Retiramos los sobrantes, el papel de horno y retocamos la galleta si fuese necesario. Una vez cortados los bordes, repartimos sobre los laterales de la superficie dos líneas con la almendra picada. Ya tenemos la tarta lista para servir o reservar tapada en el frigorífico. A la hora de cortar las raciones, haremos los cortes igual que antes: Deslizando el cuchillo desde una punta a la otra y agarrando la fuente para que no se mueva. Podemos acompañar el plato con unas almendras picadas.